SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

FABRICO DE PRODUTOS À BASE DE CARNE

NOTA PRÉVIA

- O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de produtos à base de carne (adiante designado por título), contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial nos domínios da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício desta atividade.

- A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de produtos à base de carne constitui uma opção do industrial, a qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições padrão definidas no presente título, sem prejuízo da respetiva eficácia estar condicionada:

  - à obtenção prévia, do alvará de utilização emitido pela câmara territorialmente competente ou verificado o respetivo deferimento tácito. O título de utilização em referência deverá reportar expressamente o uso industrial da instalação, salvo os estabelecimentos industriais enquadráveis na parte 2-A e/ou 2-B do Anexo I ao SIR, em que se aplicam os critérios fixados no n.º 6e 7 do art.º 8º do SIR;

  - à apreciação positiva de cópia da apólice de seguro de responsabilidade civil aplicável aos estabelecimentos tipo 2, como previsto no artigo 4.º do SIR.

- A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de produtos à base de carne não dispensa, em qualquer caso, a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável pela segurança alimentar, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

- Pode solicitar a aplicação deste título, qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável nos regimes de comunicação prévia com prazo e mera comunicação prévia.

Índice

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO ... 4
2. CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO ... 4
2.1. ENQUADRAMENTO LEGAL ... 4
2.2. REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES ... 4
2.2.1. Princípios gerais ... 4
2.2.2. Localização ... 4
2.2.3. Conceção ... 4
2.2.4. Requisitos Dimensionais ... 6
2.2.5. Pavimento ... 7
2.2.6. Paredes ... 7
2.2.7. Tetos ... 7
2.2.8. Portas ... 7
2.2.9. Janelas ... 8
2.2.10. Instalações sociais ... 8
2.2.11. Iluminação ... 9
2.2.12. Ventilação ... 9
2.2.13. Instalação elétrica ... 9
2.2.14. Sinalização de segurança ... 9
2.2.15. Águas de abastecimento ... 9
2.2.16. Águas residuais ... 10
2.2.17. Águas pluviais ... 10
2.3. REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS ... 10
2.3.1. Caraterísticas dos materiais ... 10
2.3.2. Requisitos de instalação dos equipamentos ... 10
2.3.3. Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios ... 10
2.3.4. Dispensador de água potável ... 11
2.3.5. Contentores para colocação de subprodutos ... 11
2.3.6. Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado ... 11
2.3.7. Equipamentos frigoríficos ... 11
2.3.8. Embalagens ... 11
2.3.9. Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos ... 11
2.3.9.1. Equipamentos a gás/termoacumulador ... 11
2.3.9.2. Máquinas ... 12
2.3.9.3. Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho ... 12

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1. O presente título é aplicável à atividade de fabrico de produtos à base de carne, enquadrável na CAE 10130, exercida em estabelecimento industrial de tipo 2 e 3, na aceção do artigo 11.º do SIR, com exceção do fabrico de produtos à base de carne em conserva.

1.2. Quando o estabelecimento industrial se enquadrar no tipo 2 e se encontrar abrangido pelo regime jurídico de emissão de gases com efeito de estufa, ou pelo regime jurídico das operações de gestão de resíduos, em caso de adesão ao presente título, deverá ainda obter, respetivamente, o título de emissão de gases com efeito de estufa (TEGEE) ou o alvará ou parecer para as operações de gestão de resíduos, nos termos das respetivas legislações aplicáveis.

1.3. A atividade de fabrico de produtos à base de carne compreende a receção de carnes e das outras matérias-primas, a sua preparação e transformação, seguida do acondicionamento e embalagem, armazenagem e expedição dos produtos.

2. CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1. ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2. REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1. Princípios gerais

O estabelecimento industrial deve ser concebido de forma a assegurar a higiene e segurança dos géneros alimentícios, bem como a segurança e a saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

a) Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;
b) Facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações;
c) Evitar a contaminação por via atmosférica, a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios bem como a formação de condensações e bolores nas superfícies;
d) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada;
e) Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;
f) Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;
g) Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

2.2.2. Localização

O estabelecimento deve localizar-se em zona livre de fontes de contaminação. A área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3. Conceção

O estabelecimento deve ser concebido de modo a permitir a marcha para diante das operações e impedir retrocessos ou cruzamentos.

O estabelecimento deve dispor de:

a) Uma zona de receção de matérias-primas, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos e a evitar a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;
b) Câmara(s) frigorífica(s) para a armazenagem separada da carne embalada e da carne exposta, exceto quando estas forem armazenadas em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam ser fonte de contaminação para a carne, dotada(s) de via(s) aérea(s) se forem armazenadas carcaças, meias carcaças ou quartos de carcaças, munidas de equipamentos de frigorificação que permitam a manutenção das carnes às temperaturas referidas no ponto 2.3.7.;
c) Um local para a armazenagem de condimentos, aditivos e outras matérias-primas, munido de armário ou prateleiras. Se os condimentos ou os aditivos forem preparados neste local, deve existir uma mesa de trabalho;
d) Um local para a armazenagem de lenha, no caso de os fumeiros serem aquecidos a lenha. A localização deste local e o circuito da lenha no estabelecimento devem evitar a contaminação dos alimentos;
e) Um local para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem. A sua localização deve permitir a ligação às zonas de acondicionamento e embalamento sem passagem pelas zonas de receção de carcaças e de preparação. As características do local de armazenagem devem permitir assegurar que os materiais de embalagem não são contaminados;
f) Um local para armazenagem de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança, segregado do armazenamento dos alimentos produzidos;
g) Uma sala para a desmancha, preparação, picagem das carnes e tempero, munida de meios de frigorificação que permitam que a carne se mantenha às temperaturas referidas no ponto 2.3.7.;
h) Uma sala destinada à fatiagem dos produtos finais, se esta operação for efetuada no estabelecimento;
i) Um local destinado ao acondicionamento e embalagem dos produtos finais, munido de mesa(s) de trabalho;
j) Uma zona de expedição dos produtos finais, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos e a evitar a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;
k) Câmara(s) frigorífica(s) para armazenagem dos produtos finais, se os produtos finais forem expedidos refrigerados;
l) Uma sala destinada à limpeza e desinfeção dos utensílios e equipamentos, que deve dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria e de um sistema de desinfeção dos utensílios (facas e outros) com água quente que atinja, no mínimo, 82º C ou de um sistema alternativo de efeito equivalente;
m) Um local para armazenagem dos utensílios depois de lavados;
n) Uma sala para a venda ao público, caso esta atividade seja efetuada no estabelecimento, concebida de modo a impedir a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas nas zonas de laboração;
o) Uma zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (*vide 2.2.10*).

Para o fabrico de enchidos curados, fumados ou escaldados, o estabelecimento deve dispor de:
p) Uma câmara de refrigeração para a maturação das massas;
q) Um local para dessalga da tripa salgada, se se proceder a esta operação;
r) Uma sala de enchimento, que poderá ser a mesma referida na alínea g) desde que o espaço e a implantação dos equipamentos permitam a separação das operações e a marcha para diante;
s) Câmaras de secagem, câmaras de cura e/ou fumeiros, consoante as operações realizadas no estabelecimento;
t) Uma zona destinada ao escaldão, munida de meios de extração de vapor, se se proceder a esta operação no estabelecimento;
u) Sala(s) de estabilização do produto acabado;
v) Um ou mais locais de armazenagem dos produtos acabados, que assegure a sua conservação à temperatura adequada.

Para o fabrico de alheiras, o estabelecimento deve dispor de:

w) Um local para a armazenagem do pão;

x) Um local destinado à preparação (onde a carne é desfiada e cozida e o pão é escaldado), munida de meios de extração de vapor;

y) Uma sala de enchimento que poderá ser a mesma referida na alínea anterior desde que o espaço e a implantação dos equipamentos permitam a separação das operações e a marcha para diante;

z) Uma sala destinada à fumagem/secagem;

aa) Câmara frigorífica de refrigeração, destinada à armazenagem do produto acabado.

Para o fabrico de produtos cozidos, o estabelecimento deve dispor de:

bb) Um local destinado à preparação da salmoura;

cc) Um local climatizado destinado à injeção e tenderização;

dd) Uma câmara frigorífica de refrigeração com bombos de massagem ou um local climatizado, no caso de os bombos terem circuito de refrigeração incorporado;

ee) Um local climatizado, para o enchimento dos sacos ou das formas, consoante a tecnologia utilizada;

ff) Um local para a prensagem;

gg) Uma sala para as estufas de cozedura;

hh) Câmara frigorífica para o arrefecimento das formas após cozedura;

ii) Um local climatizado, para a desenformagem e acondicionamento dos fiambres que não sejam cozidos em saco;

jj) Câmara de refrigeração para armazenagem de produto final.

Para o fabrico de presunto, o estabelecimento deve dispor de:

kk) Um local para a armazenagem de sal;

ll) Uma câmara frigorífica de refrigeração destinada à salga;

mm) Um local para escovagem e lavagem pós salga;

nn) Um local para o arredondamento e aparagem;

oo) Câmaras de cura e/ou câmaras de clima;

pp) Uma sala de limpeza dos presuntos e desossa;

qq) Um local para armazenagem de produto acabado.

2.2.4. Requisitos Dimensionais

a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações e permitir a aplicação de boas práticas de higiene, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m^2 por trabalhador.

b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros sendo que, na zona dos fornos, deve dispor-se de uma distância mínima de 2 metros até ao teto ou às partes inferiores das coberturas.

c) A cubagem mínima de ar por trabalhador é de 11,50m3 podendo ser reduzida para 10,50 m3 caso se verifique uma boa renovação. Para determinação da cubagem mínima não são considerados os volumes de móveis, máquinas ou quaisquer outros materiais existentes no local.

d) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14m.

e) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.

f) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60m.

g) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80m de largura por 1,30m de profundidade.
h) No caso de estabelecimentos que empreguem mais de 25 trabalhadores, as instalações de vestiário, cabinas de chuveiro e lavatórios anexos, no seu conjunto, devem dispor de uma área não inferior à correspondente a 1 m^2 por utilizador.

2.2.5. Pavimento

a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.
b) Nos locais de manipulação dos géneros alimentícios[1] o pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2%.
c) Nas áreas adjacentes aos fornos e estufas, os pavimentos devem ainda ser construídos de materiais incombustíveis e resistentes ao fogo.

2.2.6. Paredes

a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes.
b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.
c) As paredes e partes exteriores dos fornos e estufas devem estar isoladas termicamente ou protegidas de contacto acidental.

2.2.7. Tetos

a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material incombustível.
b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar o desenvolvimento de fungos, a acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que de qualquer forma possam vir a contaminar os alimentos.
c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

2.2.8. Portas

a) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as portas devem apresentar as seguintes características:
    - Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;
    - Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior, designadamente as das zonas de receção de matérias-primas e de expedição;
    - Devem ser isotérmicas nas ligações entre as zonas que carecem de temperatura controlada e as áreas quentes ou exteriores.
b) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente.

[1] Os locais de manipulação de géneros alimentícios compreendem os locais onde os alimentos são manuseados, preparados e armazenados.

c) As portas das vias de emergência deverão ser corta-fogo, estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas.
d) As portas e portões de correr devem possuir dispositivos de segurança que os impeça de saltar das calhas ou cair.
e) Junto aos portões destinados à circulação de veículos devem existir portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.
f) As portas das vias de emergência deverão ser resistentes ao fogo e estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas e disporem de iluminação de segurança.

2.2.9. Janelas

a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.
b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes mosquiteiras, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10. Instalações sociais

a) As instalações sanitárias:
    - Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de manipulação de géneros alimentícios;
    - Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;
    - Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol;
    - Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.
b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.
c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.
d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, ser separada por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.
e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.
f) Refeitórios:
    - Os estabelecimentos que empreguem 50 ou mais trabalhadores e aqueles em que lhe seja autorizado tomarem as suas refeições devem dispor de uma sala destinada exclusivamente a refeitório, com meios próprios para aquecer a comida, não comunicando diretamente com locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres;
    - A superfície dos refeitórios deve ser calculada em função do número máximo de pessoas que os possam utilizar simultaneamente, tendo em conta o seguinte:
        - 18,5 m^2 até 25 trabalhadores;
        - 18,5 m^2+ 0,65m^2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores;
        - 50m^2 + 0,55m^2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores;
        - 92 m^2 + 0,50 m^2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores;
        - 225m^2 + 0,40 m^2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.
    - Devem ter mesas e cadeiras ou bancos, em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los ao mesmo tempo.

2.2.11. Iluminação

a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e/ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenagem e nas vias de circulação interiores.
b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e armazenagem de géneros alimentícios devem possuir proteção antiqueda de partículas em caso de quebra.

2.2.12. Ventilação

a) Todas as áreas do estabelecimento devem estar equipadas com sistemas de ventilação natural e/ou forçada (mecânica) que garanta a exaustão de cheiros, fumos ou vapores e evite condensações e desenvolvimento de bolores, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m^3 por hora e por trabalhador.
b) O sistema de ventilação deve ser:
   - Concebido de forma a evitar a circulação do ar das zonas sujas para as zonas limpas, designadamente da zona de preparação e condimentação para a zona de transformação e embalagem;
   - Construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.
c) Nas zonas onde se procede à fumagem e cozedura devem instalar-se cúpulas ou bocas de aspiração ligadas a condutas de evacuação.

2.2.13. Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

a) Todas as instalações deverão estar dotadas de terra de proteção;
b) Os quadros elétricos deverão:
   - Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;
   - Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;
   - Ser acedidos por pessoa competente;
   - Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e/ou inflamáveis;
   - Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;
   - Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.
c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma a que não seja possível o contato direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contato com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.
d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.
e) Os equipamentos de trabalho (máquinas e ferramentas elétricas portáteis) devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contato direto ou indireto com a eletricidade.

2.2.14. Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes, (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.15. Águas de abastecimento

a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.

b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.

c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.

d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.16. Águas residuais

a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.
b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.
c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.2.17. Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3. REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS

2.3.1. Caraterísticas dos materiais

Todos os utensílios, aparelhos, equipamentos e superfícies que entrem em contacto com os alimentos devem ser em material inoxidável, imputrescível, não poroso, não absorvente e não tóxico e devem apresentar uma superfície lisa, lavável e desinfetável.

2.3.2. Requisitos de instalação dos equipamentos

a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante.
b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenagem, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas às paredes e pavimento de forma a garantir a sua estabilidade.
c) Os equipamentos e máquinas ruidosas devem dispor de elementos para redução de ruído na fonte (silenciadores, atenuadores, blocos de inércia, elementos anti-vibráticos) e devem estar isolados, sempre que possível.

2.3.3. Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios

a) Devem existir lavatórios de mãos localizados pelo menos nos seguintes locais: zona de receção de carnes, salas de preparação e sala destinada à venda ao público;
b) Os lavatórios devem ser dotados de água potável quente e fria, de sistema de acionamento não manual e devem drenar diretamente para a rede de esgotos, mediante ligação dotada de sifão.

c) Junto dos lavatórios devem existir dispositivos dispensadores de detergente e desinfetante das mãos, toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos. No caso de serem usados toalhetes individuais, deve existir um contentor para colocação dos mesmos após utilização.

2.3.4. Dispensador de água potável

O estabelecimento deve dispor de dispensador de água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.

2.3.5. Contentores para colocação de subprodutos

O estabelecimento deve dispor de contentores para o acondicionamento de subprodutos, constituídos por materiais laváveis e desinfetáveis. Os contentores devem ser estanques, munidos de tampa e devem ostentar a menção, a azul, "Categoria 3 - Não destinado ao consumo humano".

2.3.6. Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado

No circuito entre os vestiários e a entrada na zona de laboração deve existir um equipamento para lavagem e desinfeção do calçado, dotado de água potável corrente, munido de sistema de escoamento adequado.

2.3.7. Equipamentos frigoríficos

As câmaras frigoríficas devem dispor de:

a) Equipamentos frigoríficos capazes de manter a uma temperatura inferior ou igual a 4.ºC, 3.º C ou 7.º C a carne de aves, as miudezas de ungulados e as carnes de ungulados, respetivamente;
b) Equipamentos frigoríficos capazes de manter os produtos finais a temperaturas adequadas;
c) Equipamento frigorífico adequado à congelação de matéria-prima, caso se proceda a esta operação;
d) Dispositivos que permitam o controlo da temperatura a que os alimentos são conservados;
e) Iluminação e espaço suficiente para a inspeção e a manutenção dos condensadores;
f) Portas com fechos que permitam a sua abertura tanto do exterior como do interior, e no caso de disporem de fechadura, devem existir dispositivos de alarme, acionáveis no interior da câmara, que comuniquem com o exterior.

2.3.8. Embalagens

a) Os materiais de acondicionamento e embalagem, quando reutilizáveis, devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar e desinfetar.
b) Os materiais de acondicionamento e embalagem devem estar armazenados de forma a prevenir contaminações cruzadas.

2.3.9. Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

2.3.9.1. Equipamentos a gás/termoacumulador

a) Os esquentadores devem ser instalados em locais ventilados, com exaustão de gases e fumos para o exterior e não devem ser instalados em locais fechados, nomeadamente em casas de banho, dispensas e garagens.
b) A eventual armazenagem de garrafas de GPL deverá satisfazer as seguintes condições:
    - É apenas permitida a existência de garrafas de GPL amovíveis, cheias ou vazias, desde que a sua capacidade global não exceda 1,500 dm^3, por metro quadrado de área útil da oficina ou nave industrial;
    - No caso de utilização de garrafas amovíveis com capacidade unitária inferior a 30 dm^3, estas não devem ser agrupadas em mais de quatro unidades por grupo.
c) Está impedida a instalação de aparelhos de GPL, tal como de garrafas de GPL em espaços situados abaixo do nível do solo.
d) Caso a quantidade de GPL armazenada esteja sujeita a controlo prévio/licenciamento, o mesmo deve ser obtido nos termos da legislação aplicável.
e) Caso seja instalado termoacumulador, o industrial deverá estar na posse de termo de responsabilidade técnica de montagem, garantindo-se a utilização da proteção diferencial de alta sensibilidade.

2.3.9.2. Máquinas

As máquinas instaladas devem satisfazer as exigências essenciais de segurança e saúde aplicáveis, incluindo declaração CE de conformidade, marcação CE e manual de instruções em português.

2.3.9.3. Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, incluindo o bom estado das fichas e o isolamento dos condutores, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

2.3.9.4. Elevação e transporte de materiais

Devem ser utilizados meios técnicos apropriados na carga, descarga, circulação, transporte e armazenagem de materiais de modo a evitar, tanto quanto possível os esforços físicos.

2.3.9.5. Elementos móveis dos equipamentos de trabalho

Os elementos móveis dos equipamentos de trabalho que possam causar acidentes por contacto mecânico devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas ou dispositivos que interrompam o movimento dos elementos móveis antes do acesso a essas zonas.

2.3.9.6. Equipamentos de proteção individual

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os trabalhadores. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e, mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.3.9.7. Material de primeiros socorros

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

2.3.9.8. Equipamentos de deteção e combate a incêndios

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios e da adoção das medidas de autoproteção mínimas exigíveis, em função da categoria de risco por utilização-tipo:

a) Devem existir meios de deteção adequados em zonas de produção e armazenagem;
b) Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.
c) Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:
    - 18 L de agente extintor padrão por 500 m^2 ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;
    - Um por cada 200 m^2 de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.
d) Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2m do pavimento e localizados preferencialmente:
    - Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;
    - No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas.
e) As cozinhas devem ser dotadas de mantas ignífugas em complemento dos extintores.

2.3.9.9. Armazenagem de combustíveis

Se no estabelecimento for efetuada armazenagem de GPL, combustíveis líquidos, outros derivados do petróleo, ou substituinte de produtos de petróleo, deverá verificar-se o enquadramento no Decreto-Lei n.º 267/2002, de 26 de novembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 217/2012, de 9 de outubro e, se for caso disso e em função da capacidade de armazenagem, obter-se o respetivo licenciamento ou apresentar-se o processo previsto no art.º 21º da Portaria n.º 151/2007, de 30 de novembro, junto da câmara municipal competente.

2.3.9.10. Equipamentos sob pressão

Se no estabelecimento forem instalados equipamentos sob pressão, deverá verificar-se se os mesmos se encontram abrangidos pelo Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho e, se for caso disso, deverá proceder-se ao respetivo registo e ao respetivo licenciamento.

2.4. ASPETOS OPERACIONAIS

2.4.1. Higiene e Segurança Alimentar

2.4.1.1. Procedimentos baseados no sistema HACCP[2]

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP. Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos nas operações, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo[3]. Os processos de transformação e de arrefecimento devem assegurar o controlo dos perigos biológicos relevantes.

2.4.1.2. Pré-requisitos do sistema HACCP

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve:

a) Definir um fluxograma, que inclua todas as etapas do processo de fabrico e a descrição pormenorizada das operações;
b) Dispor de planta com marcação dos circuitos funcionais de pessoal, géneros alimentícios (matérias-primas, produtos intermédios, produto final), matérias subsidiárias (lenha e material de acondicionamento e embalagem) e da rede de águas e esgotos;
c) Definir procedimentos de controlo de matérias-primas, que assegurem que provêm de estabelecimentos aprovados, que estão devidamente identificadas e/ou rotuladas, que se apresentem a uma temperatura que cumpra os valores definidos na legislação em vigor e que não apresentem contaminações. No caso dos materiais de acondicionamento e embalagem, o controlo deve assegurar que os materiais são próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios;
d) Definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;
e) Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;
f) Definir um plano de controlo analítico, de acordo com a análise de risco, de superfícies, utensílios e equipamentos, produtos finais e água;
g) Definir procedimentos de supervisão e instrução e/ou formação do pessoal que manuseia os alimentos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios;
h) Implementar boas práticas de fabrico.

---

[2] HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points (em português " APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo") é um método sistemático e documentado de controlo de segurança alimentar, concebido para prevenir, eliminar e/ou detetar perigos.

[3] Devem ser consideradas as recomendações constantes no documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP, disponível em http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pt.pdf.

2.4.1.3. Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar o fornecedor de um género alimentício, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou com probabilidades de o ser e identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a rastreabilidade.

2.4.1.4. Subprodutos de origem animal

Constituem subprodutos de origem animal as seguintes matérias:

a) Carnes e outros produtos de origem animal impróprios para consumo humano;
b) Produtos de origem animal resultantes do processo de fabrico, que não se destinem ao consumo humano (ossos, aparas, gorduras);
c) Produtos à base de carne que não se destinem ao consumo humano por razões comerciais ou por problemas de fabrico.

Os subprodutos devem ser recolhidos e colocados em equipamentos que devem ser limpos e desinfetados após cada utilização (*vide ponto 2.3.5*).

Os subprodutos devem ser encaminhados para estabelecimentos aprovados ou registados, que constam das listas divulgadas no sítio da Direção Geral de Alimentação e Veterinária em:

http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=157838&cboui=157838

Até ao dia 31 de dezembro de 2014, os estabelecimentos que produzem até 20 kg por semana de subprodutos referidos na alínea c) podem eliminar os mesmos como resíduos sólidos urbanos, por deposição no contentor de recolha municipal. Esta disposição não se aplica à eliminação de carne fresca e de outros produtos crus de origem animal ou de géneros alimentícios contendo produtos crus de origem animal.

Durante o transporte, os subprodutos animais referidos no parágrafo anterior devem ser acompanhados da guia de acompanhamento de subprodutos de origem animal modelo 376/DGV, que deve ser emitida pelo estabelecimento de origem dos mesmos.

2.4.2. Segurança e Saúde no Trabalho

2.4.2.1. Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da Lei nº 102/2009, de 10 de setembro:

a) Serviço externo[4],

ou, quando legalmente admitido,

b) Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado).[5]

---

[4] O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

[5] No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

c) Serviço comum

O serviço comum deve ser instituído por acordo, que deve ser celebrado por escrito, entre várias empresas ou estabelecimentos (pertencentes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo nem sejam abrangidas pela obrigatoriedade de serviços internos) e contemplam exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança e saúde os empregadores subscritores do acordo sejam responsáveis.

O acordo referido, carece de autorização da Autoridade para as Condições do Trabalho, (no âmbito da segurança no trabalho) e da Direção Geral da Saúde (no âmbito da saúde no trabalho).

d) Serviço interno

Este serviço deve ser instituído pelo empregador, abrange exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança aquele é responsável, faz parte da estrutura da empresa e funciona na sua dependência.

Esta modalidade é obrigatória para estabelecimentos com mais de 400 trabalhadores ou (conjunto de estabelecimentos distanciados daquele que ocupa maior número de trabalhadores e que, com este, tenham pelo menos 400 trabalhadores) ou para estabelecimentos (ou conjunto de estabelecimentos) que desenvolvam atividades de risco elevado a que estejam expostos pelo menos 30 trabalhadores.

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contatos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

2.4.2.2. Condições de temperatura e humidade

As condições de temperatura e humidade dos locais de trabalho devem ser mantidas dentro dos limites convenientes para evitar danos na saúde dos trabalhadores.

2.4.2.3. Condições ergonómicas

A Ergonomia visa a conceção e/ou correção de sistemas, máquinas e postos de trabalho que sejam seguros e eficientes, adaptando o trabalho ao Homem e tendo como objetivo fundamental, o aumento da segurança, saúde e conforto do trabalhador, contribuindo assim para o aumento da eficiência organizacional, pelo que:

a) a disposição e dimensionamento dos postos de trabalho devem ser adequados às exigências das tarefas a executar;
b) devem ser adotados os meios técnicos e organizacionais para reduzir os esforços nas atividades de manuseamento de cargas, bem como a repetibilidade de tarefas.

2.1.1.1. Prevenção de riscos profissionais

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.

Deve ser assegurada a formação, informação e sensibilização dos trabalhadores em matéria de exposição ao risco profissional.

Na tabela seguinte, identificam-se as seguintes medidas preventivas:

Atividades	Medidas preventivas
Receção de matérias-primas	• Utilização de equipamentos auxiliares para a movimentação manual de cargas, quando esta for superior a 20 Kg; • Organização do trabalho (circuitos das matérias primas e rotatividade).
congelação	• Utilização de equipamentos de movimentação de cargas; • Organização do trabalho (circuitos das matérias primas e rotatividade); • Disponibilização de vestuário adequado aos trabalhadores.
Armazenagem (inclui câmaras frigorificas)	• Estantes e prateleiras estruturadas e estabilizadas em função das cargas previsíveis; • O empilhamento de materiais, nomeadamente a lenha, deve ser feito de forma segura, tendo em atenção que os materiais devem ser empilhados sobre bases resistentes, não devendo a sua altura comprometer a estabilidade da pilha, a distribuição da luz natural ou artificial, a circulação nas vias de passagem, o funcionamento eficaz de equipamentos ou de material de luta contra incêndios, e não devendo existir elementos salientes que possam causar embates ou tropeções; • Utilização de equipamentos de movimentação de cargas; • Organização do trabalho (circuitos das matérias primas e rotatividade); • Disponibilização de vestuário adequado aos trabalhadores).
Preparação de condimento	• Altura dos planos de trabalho (mesas, bancadas) adequada às tarefas e aos operadores.
Sala de preparação das carnes e da condimentação	• Colocação de equipamento de trabalho cortante e perfurante em local reservado e adequado.
tratamento térmico/fumeiros	• Ventilação das instalações.
Acondicionamento e embalagem	• Altura dos planos de trabalho (mesas, bancadas) adequada às tarefas e aos operadores.
armazenagem e expedição a frio	• Disponibilização de vestuário adequado aos trabalhadores.
Limpeza de equipamentos e instalações (utilização de desinfetantes e detergentes)	• Disponibilização de fichas de dados de segurança dos produtos; • Adequada armazenagem e rotulagem; • Disponibilização de equipamentos de proteção individual adequados.

2.1.2. Ambiente

2.1.2.1. Recursos hídricos

a) Caso o estabelecimento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas[6] deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.
b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no decreto-lei n.º 306/2007.
c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no art.º 54º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.
d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.
e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.
f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em https://siliamb.apambiente.pt.

2.1.2.2. Resíduos

a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos que não possam ser equiparados a resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária não ultrapassa 1100 litros), deve ser assegurada, na gestão dos mesmos o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho, nomeadamente:
   i. adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;
   ii. separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;
   iii. armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e/ou derrames;
   iv. encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Electrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional - Casa da Moeda;
   v. registo no sistema integrado de registo electrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o inicio da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de Março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores;

[6] No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.1.2.3. Emissão para o ar

O estabelecimento encontra-se abrangido pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de Abril, relativo à prevenção de poluentes para a atmosfera, e portarias regulamentares conexas, sempre que tenha fontes pontuais ou fontes difusas de emissão de poluentes para o ar devendo observar o constante nesses diplomas quanto:

a) ao dimensionamento da chaminé cuja altura deve respeitar a resultante da metodologia de cálculo fixada na Portaria nº 263/2005, de 17 de março;
b) ao cumprimento dos valores limite de emissão (VLE) aplicáveis, estipulados nas Portarias nº 675/2009, de 23 de junho, nº 677/2009, de 23 de junho e ou nº 286/93, de 12 de março;
c) ao autocontrolo das emissões de poluentes atmosféricos cujo regime de monitorização de cada poluente é determinado em função dos caudais mássicos, fixados na Portaria nº 80/2006, de 23 de janeiro alterado pela Portaria nº 676/2009, de 23 de junho;
d) ao envio dos resultados da monitorização pontual para a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional competente e dos resultados da monitorização em contínuo (juntamente com os resultados pontuais dessa mesma empresa) para a Agência Portuguesa do Ambiente;
e) às medidas especiais para a minimização das emissões difusas, previstas no Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de Abril.

2.1.2.4. Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei nº9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agroindustriais caso estas consubstanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a consubstanciar, no caso de novas instalações, o conceito de "atividade ruidosa permanente" conforme definição constante da alínea a) do artº 3º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no nº1 do artº13º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (nº9 do artº 13º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no nº1 do artº 13º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.2. FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente prosseguidos pela legislação aplicável.

ANEXOS

I - LEGISLAÇÃO

- **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**
  - **Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto**
    Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

- **SEGURANÇA ALIMENTAR**
  - **Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro**
    Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios
  - **Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril,**
    Relativo à higiene dos géneros alimentícios
  - **Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril**
    Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal
  - **Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro**
    Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios
  - **Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro**
    Define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano
  - **Regulamento (UE) n.º 142/2011, da Comissão, de 25 de fevereiro**
    Aplica o Regulamento (CE) n.º 1069/2009
  - **Regulamento (CE) n.º 37/2005, da Comissão, de 12 de janeiro**
    Relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana
  - **Portaria n.º 1129/2009, de 1 de outubro**
    Relativa ao controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo da temperatura a utilizar nos meios de transporte nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada

- **SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO**
  - **Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro**

    Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais
  - **Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro**

    Altera a Portaria n.º 53/71 de 03 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais
  - **Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro**

    Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos
  - **Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro**

    Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho
  - **Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro**

Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

- **Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro**

  Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

- **Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro**

  Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

- **Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho**

  Estabelece as prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

- **Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro**

  Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

- **Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio**

  Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até $200m^3$

- **Despacho n.º 22 333/2001, de 30 de outubro**

  Aprova a instrução técnica complementar para reservatórios de GPL

- **Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro**

  Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho,

- **Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro**

  Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

- **Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro**

  Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

- **Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro**

  Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

- **Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro**

  Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

- **Lei nº 102/2009, de 10 de setembro**

  Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

- **Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho**

  Aprova o novo regulamento de instalação, de funcionamento, de reparação e de alteração de equipamentos sob pressão

- **Informação Técnica n.º 1/2010 da Direção-Geral de Saúde**

  Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)
- **Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013**
  Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

❖ **AMBIENTE**

▪ **Recursos Hídricos**

- **Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho**
  Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas.
- **Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio**
  Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos
- **Portaria n.º1450/2007 de 12 de Novembro**
  Fixa as regras do regime de utilização dos recursos hídricos
- **Decreto-Lei n.º97/2008 de 11 de Junho**
  Estabelece o regime económico e financeiro dos recursos hídricos
- **Decreto-Lei n.º306/2007 de 27 de Agosto**
  Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

- **Resíduos**

- **Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho**
  Estabelece o regime geral da gestão de resíduos
- **Portaria n.º 335/97, de 16 de maio**
  Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

- **Emissões para o ar**

- **Decreto-Lei nº 78/2004, de 3 de abril**
  Estabelece o regime jurídico sobre a prevenção e controlo das emissões de poluentes para a atmosfera
- **Portaria nº 263/2005, de 17 de março**
  Fixa a metodologia de cálculo da altura das chaminés
- **Portaria nº 80/2006, de 23 de janeiro**
  Fixa os limiares mássicos máximos e mínimos que definem as condições de monitorização de poluentes para a atmosfera
- **Portaria nº 675/2009, de 23 de junho**
  Estabelece os valores limite de emissão de aplicação geral aplicáveis às instalações abrangidas pelo Decreto-lei nº 78/2004, de 3 de abril
- **Portaria nº 676/2009, de 23 de junho**
  Substitui a tabela nº 3 da Portaria nº 80/2006, de 23 de janeiro
- **Portaria nº 677/2009, de 23 de junho**
  Estabelece os valores limite de emissão aplicáveis às instalações de combustão abrangidas pelo Decreto-lei nº 78/2004, de 3 de abril
- **Portaria nº 286/93, de 12 de março**
  Estabelece os valores limite de emissão de aplicação sectorial

- **Ruído Ambiente**

- **Decreto-Lei nº 9/2007, de 17 de janeiro**
  Regulamento Geral do Ruído

❖ **LICENCIAMENTO DE EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS**

- **Decreto-Lei n.º 267/2002, de 26 de novembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 217/2012, de 9 de outubro e Portaria n.º 151/2007, de 30 de novembro**
  Estabelece o regime de licenciamento de armazenagem de combustíveis
- **Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho**
  Estabelece o regime de licenciamento de equipamentos sob pressão